

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Januar 2026  
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



**Magdalena Knoll**

**Käsespatzen mit Schmelzzwiebeln und rahmigem Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Spätzleteig:**

50 g Edamer  
50 g Bergkäse  
50 g Gruyère  
50 g Romadur  
2 Eier  
100 ml Milch  
100 ml Mineralwasser  
175 g Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Käse mit einer groben Reibe reiben und miteinander vermengen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Aus Mehl, Eiern, Milch, Mineralwasser und einer Prise Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken einen Spätzleteig herstellen. Die Konsistenz sollte leicht flüssig und klebrig sein. Spätzle mit Hilfe eines Spätzlehobels in kochendes Wasser hobeln. Spätzle hierfür mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen. Eine kleine gusseiserne Pfanne einfetten und abwechseln Spätzle und geriebenen Käse in die Pfanne schichten. Anschließend mit Alufolie abdecken und für 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Spätzle vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Schmelzzwiebeln:**

2 große Gemüsezwiebeln  
1 TL Butter  
Sonnenblumenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und mit Hilfe einer Mandoline fein hobeln. Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin braten. Salzen.

**Für den rahmigen Gurkensalat:**

1 Salatgurke  
100 ml Sahne  
50 ml Weißweinessig  
20 ml Sonnenblumenöl  
½ Bund Dill  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit einem Gemüsehobel fein hobeln. Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit Sahne, Essig und Öl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill fein schneiden und untermengen.

**Für die Garnitur:**  
½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Käsespatzen in Gusseisenpfanne servieren und mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Georg Hermann**

## Hähnchen-Involtini mit Pilz-Risotto und Parmesancreme

### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Hähnchen-Involtini:

2 ausgelöste Hähnchenoberkeulen, mit Haut  
 1 Knoblauchzehne  
 2 halbgetrocknete Tomaten  
 Butter, zum Braten  
 Olivenöl, zum Braten  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Oregano  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### Für den Risotto:

100 g Risottoreis  
 15 g getrocknete Steinpilze  
 2 Kräuterseitlinge  
 5 braune Champignons  
 1 Schalotte  
 1 kleine Knoblauchzehne  
 50 g Parmesan  
 1 TL Butter  
 1 EL Olivenöl  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 500 ml Gemüsefond  
 50 ml trockener Weißwein  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### Für die Parmesancreme:

50 g Parmesan  
 30 g Mascarpone  
 50 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenfleisch flach auslegen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter fein hacken. Halbgetrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomate, Knoblauch und Kräuter miteinander vermengen. Die Mischung auf dem Hähnchenfleisch verteilen. Das Fleisch fest zusammenrollen und bei Bedarf mit Küchengarn oder Zahntochern fixieren. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Involtini ringsherum goldbraun anbraten. Hitze reduzieren und fertig garen lassen. Alternativ für zehn Minuten im vorgeheizten Ofen fertiggaren. Schräg aufgeschnitten servieren.

Parmesan reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die getrockneten Steinpilze in etwa 150 ml heißem Wasser 20-30 Minuten einweichen, dann grob hacken und das Einweichwasser durch ein feines Sieb zum Gemüsefond geben. Diesen warm halten. In einem kleinen Topf Olivenöl und die Hälfte der Butter erhitzen. Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen. Pilze hinzufügen und kurz mitdünsten. Dann den Risottoreis einrühren, bis er leicht glasig ist, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach den heißen Fond zugießen und regelmäßig rühren, bis der Reis cremig und al dente ist (ca. 18 Minuten). Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ruhen lassen. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in Pflanzenöl anbraten. Risotto damit garnieren. Mit gehackter Petersilie und etwas Parmesan servieren.

Parmesan reiben und mit Sahne erwärmen. Abkühlen lassen und danach mit Mascarpone zu einer Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Herta Hörster

## Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Bacon & Feldsalat mit Himbeer-Dressing

Zutaten für zwei Personen

### Für das Kalbsgeschnetzelte:

300 g Kalbsnuss am Stück

4 Scheiben Bacon

150 g braune Champignons

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehne

¼ Limette, Saft

3 EL Butter

100 g Crème fraîche

200 ml Sahne

100 ml Kalbsfond

60 ml Cognac

150 ml Madeira

1 TL mittelscharfer Senf

50 ml Erdnussöl

2 EL Speisestärke

1 TL Backpulver

¼ Bund glatte Petersilie

Gerebelter Thymian, zum Würzen

Gerebelter Estragon, zum Würzen

Bärlauchpulver, zum Würzen, alternativ

gerebelter Bärlauch

1 Prise Piment d' Espelette

1 Prise Zimt

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für die Spätzle:

5 Eier

80 g Quark

1 EL Butter

300 g Mehl

¼ Bund glatte Petersilie

1 TL gemahlener Kurkuma

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

### Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat

1 Knoblauchzehne

50 g TK-Himbeeren

1 TL mittelscharfer Senf

1 TL flüssiger Honig

3 EL weißer Balsamicoessig

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfeln schneiden. Baconscheiben in einer heißen Pfanne ohne Fett anbraten, dann herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen. Den Bratansatz mit Kalbsfond aufgießen und auf die Seite stellen.

Die Kalbsnuss in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Stärke mit dem Backpulver mischen und mit einem Sieb über die Kalbsstreifen streuen. Mit den Fingern in das Fleisch einmassieren.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen portionsweise von allen Seiten anbraten, herausnehmen und warmstellen. **Mit dem Kalbsfondgemisch den Bratenansatz angießen und zu dem anderen Bratenansatz-Gemisch geben.**

Butter in die Pfanne geben und Champignons darin anrösten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Cognac und Madeira ablöschen, einköcheln lassen, Fleischstreifen mit in Pfanne geben und den **Bratenansatz mit Kalbsfond** aufgießen. Dann Crème fraîche und Sahne zugeben und köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Petersilie fein schneiden und hinzugeben. Mit getrockneten Kräutern, Senf, Gewürzen, Salz und Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und Eier, Quark, eine Prise Muskat sowie Kurkuma in die Mulde geben. Alles miteinander verrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Teig mit einem Spätzlehobel oder Spätzlepresse in kochendes Wasser geben. Wenn die Spätzle aufsteigen können sie abgeschöpft werden. Kurz abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und anschließend in der Pfanne mit Butter schwenken. Petersilie fein hacken und fertige Spätzle damit garnieren.

Feldsalat gründlich waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Himbeeren in einem kleinen Topf anwärmen und anschließend durch ein kleines Sieb streichen. die restlichen Zutaten miteinander zu einer Vinaigrette mischen, die Himbeeren dazugeben. Feldsalat kurz vor dem Servieren mit der Marinade vermengen.

1 EL Walnussöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Enes Yüce

## Lammrücken mit Rotweinjus, Parmesan-Drillingen und Thai-Spargel

Zutaten für zwei Personen

### Für den Lammrücken:

300 g ausgelöster Lammrücken, am Stück  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Lammrücken ggf. parieren und die Abschnitte für die Jus beiseitelegen. Fleisch salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl je Seite 2-3 Minuten anbraten. Butter hinzugeben und das Fleisch mit der flüssigen Butter übergießen. Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen.

### Für die Rotweinjus:

Lammabschnitte, von oben  
1 kleine Schalotte  
1 EL kalte Butter  
1 TL Tomatenmark  
100 ml trockener Rotwein  
100 ml Lammfond, alternativ Kalbsfond  
Pflanzenöl, zum Braten  
1 Lorbeerblatt  
 $\frac{1}{2}$  TL gerebelter Thymian  
1 TL brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Lammabschnitte, Schalotte und Tomatenmark in Pflanzenöl kräftig anbraten. Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Mit Fond auffüllen und Lorbeer, Thymian und Zucker hinzugeben und nochmals 5-6 Minuten köcheln lassen. Anschließend passieren und mit kalter Butter montieren.

### Für die Parmesan-Drillinge:

400 g Drillinge mit sauberer Schale  
1 Knoblauchzehne  
1 kleine Chilischote  
50 g Parmesan  
4 EL Olivenöl  
2 EL Panko  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Drillinge halbieren und in Salzwasser für 8 Minuten kochen. Backpapier mit Olivenöl beträufeln und Parmesan darüber verstreuen. Kräuter fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Kräuter und Panko vermengen und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Chilischote in feine Ringe schneiden. Drillinge mit der Schnittseite nach unten auf dem Blech verteilen, dann salzen und pfeffern. Chili darüber verteilen. Kartoffeln für 18-20 Minuten im Backofen backen.

### Für den Thai-Spargel:

10 Stangen Thai-Spargel  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft & Abrieb  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Unteres Ende des Thai-Spargels abschneiden. Parmesan reiben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten von allen Seiten braten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nadine Gerhardy

## Kalbsfilet mit Orangen-Senf-Sauce, Erbsen-Minz-Püree und Fenchel-Orangen-Salat

### Zutaten für zwei Personen

#### Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet am Stück  
 ½ TL Butter  
 1 EL Olivenöl  
 1 Zweig Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet salzen, pfeffern und in Öl rundherum scharf für 2-3 Minuten anbraten. Butter und Thymian hinzugeben und kurz darin schwenken. Anschließend im Backofen auf eine Kerntemperatur von 58-60 Grad fertiggaren. Vor dem Aufschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen. Fleisch in Scheiben geschnitten servieren.

#### Für die Sauce:

1 Orange, Saft  
 ½ EL Butter  
 50 ml Kalbsfond  
 ½ TL flüssiger Honig  
 ½ TL Dijon-Senf  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange auspressen und Saft auffangen. Orangensaft und Fond in einem Topf aufkochen. Honig und Senf einrühren und das Ganze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für das Erbsen-Minz-Püree:

250 g TK-Erbsen  
 ¼ Zitrone, Saft  
 15 g Butter  
 50 ml Sahne  
 3 Blätter Minze  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen in Salzwasser blanchieren. Anschließend abgießen und mit Butter und Sahne fein pürieren. Minze fein schneiden und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

#### Für den fenchel-Orangen-Salat:

1 Fenchelknolle  
 1 Orange, Filets & Saft  
 1 ½ EL Olivenöl  
 ½ EL weißer Balsamicoessig  
 ½ TL flüssiger Honig  
 1 EL Pinienkerne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Fenchel putzen, halbieren, Strunk entfernen und anschließend fein hobeln. Orange filetieren, dabei den Saft auffangen. Marinade aus Olivenöl, Essig, Honig, 1 EL Orangensaft und Salz und Pfeffer anrühren. Fenchel und Orangenfilets vorsichtig mit dem Dressing vermengen und Pinienkerne unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Brinkmann

## Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf und Rote-Bete-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für die Königsberger Klopse:

250 g mageres Kalbhackfleisch  
 50 g Rinderhackfleisch  
 1 kleine rote Zwiebel  
 25 g Kapern  
 2 Eier  
 Butter, zum Braten  
 25 ml Milch  
 3 EL süßer Senf  
 1 EL scharfer Senf  
 ½ Bund Kerbel  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 40 g Panko  
 40 g Paniermehl  
 Fleur de Sel, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Eier trennen und das Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwenden. Weißbrot reiben. Hackfleisch, Eigelbe und Senf miteinander vermengen. Weißbrot mit Milch verrühren und unter die Fleischmasse rühren. Kapern, Zwiebelwürfel und Kerbel in die Fleischmasse einarbeiten. Mit Salz würzen und die Masse ggf. mit Paniermehl abbinden. Klopse aus der Masse formen und zur Seite stellen.

### Für die Brühe:

50 g Kapern  
 50 g Butter  
 75 ml Sahne  
 500 ml Geflügelfond  
 200 ml trockener Riesling  
 Speisestärke, zum Abbinden

Geflügelfond und Wein in einen Topf geben und aufkochen. Klopse in den kochenden Sud geben, dann die Temperatur auf die niedrigste Stufe herunterschalten und die Klopse bei geschlossenem Deckel 7 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen. Sud durch ein Haarsieb passieren und anschließend mit der Sahne nochmals aufkochen. Kurz etwas abkühlen. Kapern und Butter einrühren und ggf. mit Speisestärke abbinden.

### Für das Kartoffelstampf:

300 g mehligkochende Kartoffeln  
 40 g gesalzene Butter  
 25 ml Milch  
 25 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Milch und Sahne in einen Topf geben und erwärmen. Anschließend abgießen und die Kartoffeln stampfen. Butter und Milch-Sahne-Gemisch unter die Kartoffelmasse rühren.

### Für den Rote-Bete-Salat:

200 g vorgekochte Rote Bete  
 1 Gewürzgurke  
 100 g Apfel  
 30 g Walnüsse  
 25 ml Himbeeressig  
 25 g Johannisbeergelee  
 2 EL grüne Chilisauce  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel entkernen und fein raspeln. Walnüsse hacken. Essig mit dem Johannisbeergelee in einem Topf erhitzen, bis das Gelee sich aufgelöst hat. Erkalten lassen, mit den restlichen Zutaten mischen und mit Pfeffer abschmecken. Dressing mit Apfel und Roter Bete vermengen und mit gehackten Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

